

Mirko Pinna

chef a domicilio di alta cucina



Brioche al Prezzemolo

Ingredienti

500 g di farina tipo 00
25 g di lievito
40 g di zucchero
50 g di acqua tiepida
35 g di prezzemolo, lavato e liberato dai gambi più grossi
100 g di burro
4 uova
10 g di sale

Preparazione

Versare la farina nel recipiente dell'impastatrice. Sciogliere il lievito nell'acqua con lo zucchero, impastare il tutto e lasciare lievitare per 15 minuti.

Passare al frullatore il prezzemolo, le uova, il burro e il sale fino a ottenere una crema vellutata. Aggiungere alla farina e lavorare il tutto per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio.

Cospargere leggermente di farina l'impasto, coprirlo con la pellicola e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per circa 20 minuti.

Tagliare l'impasto in 24 pezzi di grandezza uguale, arrotondarli a palla e metterli in placca. Coprire con un panno e lasciare lievitare 20 minuti.

Infornare nel forno pre-riscaldato, umidificando nei primi 5 minuti.